

长春食品添加剂三聚磷酸钠 兴发 哈尔滨食品添加剂三聚磷酸钠

产品名称	长春食品添加剂三聚磷酸钠 兴发 哈尔滨食品添加剂三聚磷酸钠
公司名称	营口兴发万盛商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	辽宁省营口市鲅鱼圈区北部工业园区20-钢结构 工程厂房101室
联系电话	13998803053 13998803053

产品详情

?沈阳食品添加剂三聚磷酸钠/沈阳兴发食品三聚磷酸钠

沈阳食品添加剂三聚磷酸钠/沈阳兴发食品三聚磷酸钠06.03.02.01生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）5.0可单独或混合使用，大使用量以磷酸根计06.03.02.04面糊（如用于鱼和禽肉的托面糊）、裹粉、煎炸粉5.0可单独或混合使用，大使用量以磷酸根计，可按涂裹率增加使用量06.04.01杂粮粉5.0可单独或混合使用，大使用量以磷酸根计06.04.02.01杂粮罐头1.5可单独或混合使用，大使用量以磷酸根计06.04.02.02其他杂粮制品（冷冻薯条、冷冻薯饼、冷冻土豆泥、冷冻红薯泥）1.5冷冻薯条、冷冻薯饼、冷冻土豆泥、冷冻红薯泥。可单独或混合使用，大使用量以磷酸根计06.05.01食用淀粉5.0可单独或混合使用，大使用量以磷酸根计06.06即食谷物，包括碾轧燕麦（片）5.0可单独或混合使用，大使用量以磷酸根计

防止结块的作用：粉状合成洗涤剂具有吸湿性，如存放在湿度较大的地方，就要发生结块现象。结块的洗涤剂使用时极为不便。而三聚磷酸钠吸水后形成的六水合物，具有干爽的特性。当洗涤剂配方中有大量三聚磷酸钠时，就能起到防止因吸潮而造成的结块现象，保持合成洗涤剂的干爽粒状。合成洗涤剂中的一种重要助剂（见洗涤剂用助剂与辅助剂）。由不同的磷酸氢钠分子缩合而成。又称三磷酸钠。

三聚磷酸钠，别称磷酸五钠，焦偏磷酸钠，STPP。白色粉末状结晶，流动性较好，易溶于水，其水溶液呈碱性。其常用于食品中，作水分保持剂、品质改良剂、pH调节剂、金属螯合剂。三聚磷酸钠水溶液呈弱碱性(1%水溶液的PH值约为9.7)，它在PH为4.3~14范围水中，形成悬浊液(类似乳化液)的作用，即分散作用。三聚磷酸钠也能使液态、固态微粒更好的溶于液体(如水)介质中，使溶液外观完全透明，好像真溶液一样，这就是增溶作用。